

(19) 世界知的所有権機関
国際事務局



(43) 国際公開日
2005 年 7 月 14 日 (14.07.2005)

PCT

(10) 国際公開番号
WO 2005/063052 A1

(51) 国際特許分類: A23L 1/39
(21) 国際出願番号: PCT/JP2004/019729
(22) 国際出願日: 2004 年 12 月 24 日 (24.12.2004)
(25) 国際出願の言語: 日本語
(26) 国際公開の言語: 日本語
(30) 優先権データ:
特願 2003-432775
2003 年 12 月 26 日 (26.12.2003) JP

(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 協和醸酵
工業株式会社 (KYOWA HAKKO KOGYO CO., LTD.)
[JP/JP]; 〒1008185 東京都千代田区大手町一丁目 6 番
1 号 Tokyo (JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 中山 素一
(NAKAYAMA, Motokazu). 藤本章人 (FUJIMOTO,
Akihito). 渡辺 誠 (WATANABE, Makoto). 佐藤 健司
(SATO, Kenji).

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU,
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA,
NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,
SG, SK, SL, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US,
UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護
が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーラシア (AM, AZ,
BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ヨーロッパ (AT, BE,
BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU,
IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),
OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML,
MR, NE, SN, TD, TG).

添付公開書類:

— 国際調査報告書

2 文字コード及び他の略語については、定期発行される
各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: METHOD OF PREPARING PAITAN SOUP

(54) 発明の名称: 白湯スープの製造法

(57) Abstract: It is intended to provide a method of preparing a Paitan soup having a high emulsion stability and a method of stabilizing the emulsified state of a Paitan soup. In a method of preparing a Paitan soup which comprises separating an aqueous phase from an oily phase of a meat extract, adding fat to the aqueous phase, and emulsifying the resulting mixture by mixing, the isoelectric point of 30% by weight or more of protein contained in the aqueous phase is adjusted to a level lower by at least 1.5 than the pH value of the Paitan soup. Thus a Paitan soup having an improved emulsion stability can be provided.

(57) 要約: 本発明の目的は、乳化安定性の高い白湯スープの製造法および白湯スープの乳化安定化方法を提供することにある。畜肉エキスから油相と分離して得られる水相に油脂を添加、混合し、乳化させる工程を含む白湯スープの製造法において、該水相中に含まれる 30 重量% 以上のタンパク質の等電点を該白湯スープの pH より 1.5 以上低くすることにより、乳化安定性の向上した白湯スープを提供することができる。

WO 2005/063052 A1